Еда с новогоднего стола

Сколько часов и дней можно хранить продукты: справки и советы специалистов

с.2

Режим работы в праздничные дни

Графики работы поликлиник и расписание движения городских автобусов в Слуцке

с.2

Штотыднёвая рэгіянальная газета • Навіны са Слуцка, Салігорска, Капыля, Старых Дарог і Любані

інфа-Кур'ер

№ 52 (725)
Чацвер
25 снежня
2014 года

Заснавана ў красавіку 2001 года   Выдавец ПУП «Інфа-Кур'ер»   www.kurjer.info   E-mail: info@kurjer.info   Кошт свабодны



518 частных объявлений с. 22-26

150 рекламных предложений


Фото: Алесь Достанко

Последние дни работы Слуцкого консервного завода

Чем живут в эти дни сотрудники предприятия, как работают и о чём говорят с. 6-7


Фото: Алесь Достанко

Помогают семье из Украины

Многодетная семья бросила всё нажитое и поселилась в Слуцком районе, подальше от войны. Случчане помогают им обустроиться на новом месте с.5

В НОВЫЙ ГОД С ДОЛГАМИ. Солигорчане за услуги ЖКХ должны порядка 290 млн рублей, случчане – более 500 млн рублей с.3

Новый год своими руками


Фото: Виктория Капская


Фото: Виктория Капская

Случчанка Светлана Евдокимович создаёт ёлочные игрушки, деревянные календари, шкатулки, часы из виниловых пластинок и мечтает открыть магазин подарков ручной работы

с.5

Цэны і тарыфы тыдня на 16.12.2014 (у рублях)

Электраэнергія (1кВт.г)

а) дамы без эл.пліт
- да 150 кВт/г 818,9
- да 300 кВт/г 1064,6
- звыш 300 кВт/г 1467,5

б) дамы з эл.плітамі
- да 250 кВт/г 696
- да 400 кВт/г 904,8
- звыш 400 кВт/г 1467,5

в) дамы без эл.пліт, гар.вады і прыр.газу
- да 300 кВт/г 818,9
- звыш 300 кВт/г 1467,5

Водазабеспячэнне (1м³)
- па лічыльніку 1117,0
- без ліч. і звыш ліміту 6500,0

Дзякуем і віншуем

Шаноўныя чытачы! Вось ужо трымаеце вы ў руках і 52, фінальны, нумар адыходзячага ў гісторыю 2014 года. Нам падаецца, што год проста прамільгнуў у віхуры самых розных, прыемных і не вельмі, падзей.

Адзінае, што дакладна радуе, гэта ваша падтрымка. На працягу ўсяго года мы яе вельмі добра адчувалі. Гэта, прызнаемся, як нішто іншае дапамагала ў вырашэнні ўсіх бягучых праблем. Іх было безліч, і ўнутраных, як кажуць, і вонкавых. Без іх сёння не абыходзіцца ні адна справа, калі да яе ставіцца неабыякава. А менавіта так і хацелася працаваць над нумарамі. Наколькі атрымалася — вы лепш вызначыце.

Выказваем шчырае прызнанне і ўсім нашым пазаштатнікам, рэкламадаўцам, ведамствам і арганізацыям, што падтрымлівалі добрыя стасункі супрацоўніцтва, тым, хто друкуе газету і яе распаўсюджвае, хто дапамагае сваімі заўвагамі і падказкамі трымацца праўды, пазбягаць прапаганды.

Сёння не толькі дзякуем вам, дарагія сябры, за падтрымку, але і віншуем з надыходзячым Новым годам. Няхай ён будзе для кожнага з вас цікавым і добрым, няхай радасць і спакой наведваюць вашы сэрцы і хаты! Поспехаў і ўдачы ўсім!

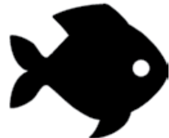
З вялікай павагай, рэдакцыйны калектыў «Кур'ера»

Сроки хранения продуктов

Согласно Санитарным правилам и гигиеническим нормативам, готовые продукты могут храниться в холодильнике при температуре +2 — +6 градусов Цельсия в течение:



ПТИЦА
- запечёная — 48 часов
- жареная — 48 часов



РЫБА
- фаршированная — 24 часа
- жареная — 36 часов
- заливная — 24 часа (при t: -2 – +2)



МЯСО
- заливное — 12 часов
- отварное — 24 часа
- жареное — 48 часов



МОРЕПРОДУКТЫ
- креветки варёные — 12 часов
- раки — 12 часов
- кальмары — 24 часа



САЛАТЫ
- с добавлением мяса, птицы, рыбы, копчёностей в незаправленном виде — 18 часов в заправленном – 12 часов
- с добавлением яйца, консервированных овощей в незаправленном виде — 18 часов в заправленном – 6 часов



ИЗДЕЛИЯ ИЗ ФАРША
- котлеты — 12 часов
- биточки — 12 часов
- шницели — 12 часов

На заметку

Понятно, что мало кто будет поглядывать на часы с целью соблюдения этих сроков. Поэтому предлагаем ещё один список, который подскажет, какие блюда новогоднего стола (при условии их хранения в холодильнике) нужно употребить в первую очередь:
- **в первую очередь** — салаты, заправленные майонезом и маслом;
- **во вторую очередь** — жареные изделия из мясного фарша, жареная рыба, запечённая курица;
- **в третью очередь** — жареное мясо и мясо птицы (утка, гусь, курица), открытые рыбные и фруктовые консервы, нарезанный мягкий сыр, нарезанная колбаса;
- **последним можно доесть** нарезанный твёрдый сыр.

Слуцк. Расписание движения автобусов в праздничные дни

1 января 2015 года в первую смену (в первой половине дня) по городу будут курсировать маршруты автобусов, указанные в таблице.

Во вторую смену, а также **2 января** движение автобусов будет по расписанию выходного дня.

Маршрут № 2	
Мясокомбинат	5.50 6.58 8.06 9.35 11.20 12.30
ССК	6.30 7.29 8.50 10.11 11.56 13.10
Маршрут № 3	
Мясокомбинат	6.32 7.34 8.38 9.40 11.12 12.18 13.22
ул.Социалистическая	7.04 8.06 9.08 10.10 11.44 12.50 13.52
Маршрут № 5к	
Мясокомбинат	6.55 8.10 до с/х лицея 9.12 10.10 11.07 12.10
Чехова	6.23 7.20 9.40 10.40 11.36 12.40
С/х лицей	8.43
Маршрут № 6	
ДСУ-9	6.00 7.00 8.00 9.00 10.00 11.30 12.30 13.30 от СЭС
Льнозавод	6.30 7.30 8.30 9.30 10.30 12.00 13.00 до СЭС, 14.00
Маршрут № 10	
Автобусный парк № 2	3.35 4.42 5.48 6.40 7.43 8.44 10.14 11.14
ул.Социалистическая	3.55 5.04 6.10 7.10 8.12 9.14 10.44 11.44
Маршрут № 16 Из автобусного парка № 2 — 6.15	
Автовокзал	7.08 7.55 8.40 9.25 10.10 10.55 12.10 12.50 13.40
Чехова	6.35 7.30 8.15 9.00 9.45 10.30 11.15 12.30 13.10 14.00

Как сообщила «ІК» **Виктория Татур**, *начальник отдела перевозок АП №2*, все пригородные рейсы **1 января** будут осуществляться только во второй половине дня.

В остальные дни курсирование автобусов будет осуществляться по расписанию согласно дню недели (независимо от переносов), кроме:
- **Слуцк — Солигорск ч/з Радково** (время отправления из АВ «Слуцк» — 7.00, от АВ «Солигорск» — 8.40) **2 января** 2015 г. курсировать не будет.
- **Слуцк — Серяги — 2 января** 2015 г. курсировать не будет.

Информацию о движении автобусов в праздничные дни можно получить по тел. 5 23 75

Жанна Авдеева

Новый год: покушать и не пожалеть

Жанна Авдеева
zaklin@kurjer.info

В течение трёх первых дней нового года, по информации медиков, количество звонков в их учреждения от недомогающих после праздников увеличивается. Врачи станции скорой помощи чаще это связывают с употреблением новогодних блюд, сроки хранения которых нарушены.

Сценарий празднования Нового года зачастую незатейлив: люди пьют, едят, веселятся и порой до упаду. Хорошо, если найдётся в компании один полутрезвый человек и приберёт хотя бы заправленные майонезом салаты в холодильник. Но обычно горячее охладевает, закуски и салаты остаются на столах. А днём или вечером 1 января веселье продолжается — вчерашние блюда идут нарасхват, могут употребляться ещё несколько дней и после праздника.

Марина Кучко, *заведующая отделением гигиены питания Слуцкого ЦГиЭ*, по просьбе «ІК» назвала ключевые моменты для безопасного застолья.

Осторожно: еда с новогоднего стола

! Салат — дело такое: приготовил — съел! По установленным санитарным нормам даже незаправленный салат может храниться не более 18–ти часов. Заправленный растительным маслом или майонезом — не более 6 часов. Иначе рискуете получить пищевое отравление.

! Майонез в смеси с другими продуктами ускоряет процесс размножения микробов.

Приготовили много салатов? Не заправляйте все и сразу, оставьте часть салатных заготовок в холодильнике!

! К разряду исключений можно отнести те салаты, в качестве заправки к которым идёт немалое количество масла, уксуса и соли. Два последних компонента выполняют функцию консерванта, потому такие салаты могут храниться дольше, чем «майонезные».

! Стерильности в домашних условиях добиться невозможно, но золотые правила гигиены должны оставаться на уровне: овощи нужно мыть в нескольких водах; посуда, руки хозяйки и кухонный инструментарий — отличаться безукоризненной чистой.

Вчерашнее может навредить

Симптомы пищевого отравления — тошнота, рвота, диарея, периодическая боль и спазмы в животе. Повышается температура тела, начинается озноб, самочувствие резко ухудшается. Болезненные проявления развиваются в период от 2 часов до суток с момента застолья.

Иногда симптомы проходят сами и не требуют специальной терапии. Если же в течение пары дней они не проходят, необходимо срочно обратиться к врачу.

«Если пищевое отравление случилось у ребёнка, беременной женщины, человека с хроническими заболеваниями или если появились следующие симптомы: неясное зрение, затруднения глотания и речи (возможно, это ботулизм — редкая форма пищевого отравления, связанная обычно с неправильной консервацией продуктов), — немедля езжайте в больницу», — посоветовала Марина Кучко.

Слуцк. Режим работы поликлиник в праздничные дни

	Поликлиника по обслуживанию взрослого населения ☎ 5 67 62	Детская поликлиника ☎ 2 01 02	Стоматологическая поликлиника ☎ 6 23 27
25 декабря, 1, 7 января	в ы х о д н ы е	д н и	с 9.00 до 12.00 деж-ый стоматолог
26 декабря	с 9.00 до 15.00 деж-ые специалисты	с 9.00 до 15.00 деж-ый педиатр	с 9.00 до 15.00 деж-ый стоматолог
27 декабря	с 9.00 до 15.00 деж-ые специалисты	с 9.00 до 15.00 деж-ый педиатр	с 9.00 до 15.00 деж-ый стоматолог
28 декабря	с 9.00 до 15.00 деж-ый терапевт	с 9.00 до 14.00 деж-ый педиатр	с 9.00 до 12.00 деж-ый стоматолог
2 января	с 9.00 до 15.00 деж-ые специалисты	с 9.00 до 15.00 деж-ый педиатр	с 9.00 до 15.00 деж-ый стоматолог
3 января	с 9.00 до 15.00 деж-ые специалисты	с 9.00 до 15.00 деж-ый педиатр	с 9.00 до 15.00 деж-ый стоматолог
4 января	с 9.00 до 15.00 деж-ый терапевт	с 9.00 до 14.00 деж-ый педиатр	с 9.00 до 12.00 деж-ый стоматолог

Каналізацыя (1 м³)
▪ па лічыльніку 726,5
▪ без ліч. і звыш ліміту 5250,0

Газ Прыродны
1. па лічыльніку (1м³)
а) толькі газавая пліта 2131,1
б) ацяпляльных прыборы: зіма 582,2; лета 2131,1
2. без ліч-ка (з 1 чал)
а) газавая пліта 17 000
б) газавыя пліта і калонка 49 000

Звадкаваны
3. па лічыльніку (1м³) 5175,4
4. без ліч-ка (з 1 чал)
а) газавая пліта 20 700
б) газавыя пліта і калонка 43 950

Тэлефонныя размовы
▪ па горадзе і раёне 44,6
▪ міжгародні 89,4
▪ абанплата 17 650

Коммунальные долги: у случчан больше, чем у солигорчан

Долг по оплате услуг ЖКХ на 1 декабря



Слуцкий район **500** млн руб.

Солигорский район **291** млн руб.

Александра Петрова
info@kurjer.info

На 1 декабря долг по оплате жилищно–коммунальных услуг по Солигорскому району составил 291 миллион рублей. Случчане задолжали по жировкам немногим более 500 миллионов рублей. Коммунальщики констатируют, что не все меры воздействия к должникам сегодня можно применить на практике.

ЖИРОВКИ И ДОЛГИ. С началом отопительного сезона традиционно возрастает и сумма просроченной задолженности по коммунальным платежам. Жировки тяжелеют и их оплату многие откладывают, говорят специалисты Солигорского расчётно-кассового центра. Так, с начала отопительного периода общая сумма начисленных коммунальных платежей в целом по району увеличилась с 2,5 млрд до 4,1 млрд рублей. Выросла и задолженность граждан.

По данным на 1 декабря, солигорчане не заплатили по 1061 лицевому счёту. Часть долга (137 млн рублей) приходится на граждан, которые не оплачивают жилищно-коммунальные услуги свыше 1 года. 326 квартир отключены от электро-, газо- или водоснабжения, некоторые – от всех благ сразу.

ЗАКОН ПОЗВОЛЯЕТ. Законодательство позволяет применять к должникам и более строгие меры — переселение, однако сделать это не так просто, — заявляют юристы ЖКХ «Комплекс». К примеру, за этот год удалось переселить только одного должника. Мужчину из благоустроенной двушки по улице Л.Комсомола в Солигорске переселили в жилое помещение площадью 12 квадратных метров в г.п.Старобин с печным отоплением и удобствами на улице. Солигорчанин задолжал за коммуналку 5 млн рублей плюс 7 млн составила пеня. Долги он начал копить после смерти матери, не работал. По словам юристов, неоплата без уважительной причины свыше года позволяет переселить такого должника.

ПРАКТИКА РЕАЛИЗАЦИИ. «Главная трудность при реализации ст.86 Жилищного кодекса — найти свободные помещения нужной площади, которые выделяет исполком», — говорят юристы.

На первый взгляд всё просто: переселить должника могут в жильё, находящееся в том числе в другом населённом пункте, уступающее прежнему по потребительским качествам и размеру. Последнее уточнение и вызывает сложности. Переселить должника, к примеру, в деревенский дом не получится — он редко по площади уступает квартире, а тем более комнате, переселять в общежития нельзя. Проблематично применить переселение как меру воздействия и к тем должникам, в квартирах которых прописаны несовершеннолетние дети. «На карандаше» у коммунальщиков одно из таких жилищ, где прописаны 4 несовершеннолетних ребёнка, а долг за коммунальные услуги накоплен за 4,5 года в размере 20 млн рублей основного и 44 млн — пени. Получается, что закон есть, а применить его на практике не так просто.

СИТУАЦИЯ С ЧАСТНИКОМ. Всё сказанное выше относилось к квартирам, которые находятся в государственной собственности. В отношении владельцев частных квартир, задолжавших государству по коммунальным платежам более 6 месяцев, применяется мера понуждения собственника к отчуждению жилого помещения, проще — принуждение к продаже. Алгоритм таков: после решения суда квартира продаётся, из вырученной суммы погашается долг, а оставшиеся деньги возвращаются уже бывшему владельцу жилья.

Но прежде суд даёт собственнику квартиры год на выплату долга. В этом году в Солигорске коммунальщики подали два таких иска, оба должника рассчитались с долгами до вступления в силу решения суда о продаже их жилья.

Помогли многодетной украинской семье

СЛУЦК. В течение прошлой недели десятки жителей города и района подключились к инициативе группы случчан, собиравших необходимые вещи для многодетной семьи Дмитрия и Анастасии Кричиных, переселенцев из восточной части Украины.

Дом переселенцам в деревне Болотчицы Слуцкого района предоставил сельскохозяйственный филиал ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат».

Александр Мороз, монтажник Слуцких районных электрических сетей, подключал деревенский дом к электроснабжению и узнал, что сюда будет вселяться семья переселенцев Кричиных. Александр при поддержке своих родных и друзей ещё накануне приезда украинцев собрал часть вещей для семьи, которая вселялась практически в голые стены дома.

Александр Мороз и несколько жителей деревни Болотчицы не были одиноки в своём стремлении помочь. 18 декабря в редакцию «ІК» позвонила случчанка Лилия, которая с группой случчан также собирала для переселенцев вещи, мебель и предметы быта. После её обращения в редакцию «ІК» на сайте газеты (kurjer.info) было опубликовано приглашение с просьбой поддержать инициативу. В нём был и список вещей, необходимых семье Кричиных.

Всё указанное в списке (даже больше того) было собрано буквально в течение половины дня. «Прочитав сообщение на сайте «ІК», люди мне звонили и звонили буквально до полуночи», — сказала в беседе с корреспондентом «ІК» Лилия, пожелавшая не называть свою фамилию. Люди набирают её номер и до сих пор.

В семье Дмитрия и Анастасии Кричиных пятеро детей в возрасте от 4,5 месяца до 14 лет. В Болотчицы они приехали 14 декабря. Подробнее о них читайте в ближайшем номере газеты «ІК».

«Война близко, мы не хотим рисковать своими детьми. Потому там бросили практически всё и приехали на Случчину — навсегда. Мы не ожидали, что люди будут нам так бескорыстно и от всей души помогать», — сказала в беседе с корреспондентом «ІК» Анастасия Кричина.

Алесь Достанко



ВОЙНА БЛИЗКО. «В Украине мы бросили практически всё и приехали на Случчину. Не ожидали, что люди будут нам так бескорыстно и от всей души помогать», — сказала в беседе с корреспондентом «ІК» Анастасия Кричина. *Фото: Алесь Достанко*



ЭКСКЛЮЗИВ. Ёлочные игрушки ручной работы от Светланы Евдокимович. *Фото: Виктория Капская*

Поделки стали идеей для бизнеса

СЛУЦК. Для изготовления эксклюзивного ёлочного украшения Светлане Евдокимович нужны бумага, клей и акриловые краски. Нынешние успехи в развитии этого творчества позволяют ей строить планы по открытию своего магазина и школы декупажа в городе.

Творчеством по изготовлению различных поделок случчанка занялась, когда пошла в декретный отпуск. «Ребёнок был спокойным, поэтому у меня появилось много времени», — призналась она. Начинала рукодельница со старых виниловых пластинок, из которых «умудрилась» делать часы. «Акриловыми красками разрисовывала пластинки, а часовой механизм покупала отдельно», — говорит Светлана Евдокимович.

Шарики для ёлки она делает из папье-маше – массы из бумаги и клея. «Такая игрушка не разобьётся, но пальцем её можно проткнуть», — говорит мастерица. На изготовление такого шарика у Светланы Евдокимович уходит три дня.

Минувшей осенью она предлагала свои изделия на осенних ярмарках в Слуцке. «Ко мне подходили горожане и спрашивали: «Вы откуда?» — вспоминает собеседница. — Я им отвечала, что из Слуцка. И люди удивлялись».

В планах у Светланы Евдокимович открыть в городе магазин подарков ручной работы и организовать школу декупажа.

Анастасия Орловская



ТОРГОВЛЯ НОЧЬЮ. Во время «Ночи скидок» в магазине «Крыніца» спросом пользовались промтовары. *Фото: Анастасия Орловская*

Следующая «Ночь скидок» продлится только до полуночи

СЛУЦК. В понедельник, 29 декабря, Слуцкая база ОПС в своих магазинах проведёт повторную «Ночь скидок». Первая принесла торговым объектам предприятия выручку почти в два раза большую, чем в обычный рабочий день.

Об этом «ІК» сообщил **Андрей Герасюк**, *заместитель директора по розничной торговле и общественному питанию УП «Слуцкая база ОПС»*.

Он рассказал, что первая «ночь» проходила 20 декабря в магазинах «Крыніца», «Дискаунтер» и ряде сельских магазинов. Все торговые объекты закрылись позже обычного. Например, «Крыніца» работала до двух часов ночи.

По отзывам продавцов, во время «Ночи скидок» в магазине «Крыніца» особым спросом пользовались подарочные наборы и постельное бельё.

«Больше людей приходило за покупками с 17.00 до 22.00, — отметил Андрей Герасюк. — Поэтому во время второй «ночи» планируем работать до полуночи, а не до двух часов».

Анастасия Орловская

Ночь скидок - 29 декабря

С 17.00 на продукты будет скидка 7%, а на промтовары — 15% в магазинах:
- № 10 "Дискаунтер" (Слуцк, ул. Ленина, 98)
- № 3 «Товары для дома» (Танежицы)
- № 15 (Лучники)
- № 48 (Шищицы)
- № 94 (Козловичи)
- № 152 (Квасыничи).

Милиция остановила продажу петард и фейерверков

РЕГИОН. В канун новогодних праздников сотрудникам милиции добавляется ещё одна проблема — нарушение правил реализации пиротехнических изделий.

Только 18 декабря слуцкие правоохранители сняли с продажи 5364 салютов, фейерверков и петард, солигорские — выявили нарушения правил торговли 5377 единицами пиротехники.

Как отметил в разговоре с корреспондентом «ІК» **Валерий Каменев**, *начальник инспекции по делам несовершеннолетних Слуцкого РОВД*, товар был передан на временное ответственное хранение до устранения владельцем торгового объекта нарушений в правилах хранения огнеопасного товара.

«Петарды, салюты, фейерверки могут представлять серьёзную опасность не только из-за неправильного использования, но и неправильного хранения, — отметил собеседник. — Причём под удар, главным образом, могут попасть дети — любители разных огненных шоу.

Когда владелец объекта устранит недостатки в условиях хранения пиротехники, товар будет ему возвращён».

Стоимость изъятой в Слуцке пиротехники — 37,8 млн рублей, в Солигорске — 47 млн рублей.

Жанна Авдеева

С начала декабря сбит уже четвёртый пешеход

СЛУЦК. Утром 22 декабря в районе пешеходного перехода напротив Слуцкого ГДК была сбита 48-летняя женщина. Если считать с начала декабря, это уже четвёртое дорожное происшествие с участием пешеходов. Одно из них закончилось трагедией.

Пострадавшая случчанка доставлена в Слуцкую больницу с закрытой черепно-мозговой травмой средней степени тяжести и ушибами, — сообщили «Кур'еру» в отделении ГАИ Слуцкого РОВД.

По информации инспекторов, в начале декабря был сбит пешеход, переходивший ул.Виленскую вне перехода.

Ещё два ДТП произошли 19 декабря.

Утром на улице Магистральной автомобиль сбил мужчину, переходившего улицу не по переходу. Следующие два авто «проехались» по пострадавшему. Мужчина погиб на месте. На одежде погибшего не было фликеров, — сообщили в ГАИ.

Вечером того же дня на регулируемом пешеходном переходе около Молодёжного центра автомобиль совершил наезд на женщину. В результате ДТП пострадавшая получила тяжёлые травмы и доставлена в больницу.

Читатель kurjer.info Генадзь так прокомментировал декабрьские ДТП: «По себе знаю, едешь — темнота, дождь, встречные галогенки ослепляют, и тут перед твоей машиной возникает велосипедист либо идущий по центру полосы пешеход. Обозначайте себя фликерами в тёмное время суток, пожалуйста!»

Жанна Авдеева

Работники консервного:

Мы до сих пор не верим, что это



Алесь Достанко
dostan@kurjer.info

Макаронная и текстильная фабрики, пивзавод... И вот нежданно для многих случчан — консервный завод, очередное предприятие города, которое уходит в прошлое. Сегодня, накануне новогодних праздников, последние дни работы консервного. Корреспондент газеты «Кур'ер» побывал на заводе и пообщался с его работниками.

Предыстория

В 2012 году УП «Слуцкий консервный завод» было зарегистрировано как имущественный комплекс и передано безвозмездно сыродельному комбинату.

В конце сентября этого года стало известно, что с 1 января 2015 года производственный участок «Консервный» ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» прекращает своё существование.

В администрации комбината говорят о двух основных причинах закрытия «Консервного»: убыточность производства и полный износ производственных помещений и оборудования. На участке «Консервный» работает порядка 170 человек.

Надежда

С 2008 года на площадке между мясокомбинатом и АП №2 начали строить новый корпус консервного завода. Он был практически построен. К концу 2010 года планировалось выпустить пробные партии соков в упаковке тетрапак. Сегодня неизвестно, какая судьба ожидает возведённые цеха и завезённое ранее оборудование.

А в течение этих лет, да ещё и в этом году, сотрудники консервного завода жили надеждой, что на новом месте запустят хотя бы одну линию по кукурузе и горошку, который хорошо продавался и любим многими случчанами. Работникам говорили: «Потерпите, даст Бог, всё наладится...»

Продукция

Консервированные супы, икра кабачковая, рагу, повидло, горошек, соки, томатный соус... **Наталья Туровец**, *экономист по сбыту участка «Консервный»*, считает, что со сбытом продукции всё было нормально. И с качеством тоже: «Но всё дело в старом оборудовании. Его нужно менять, помещения ремонтировать. А это огромные деньги».

Ольга Горбачёва, *лаборант:* «Сейчас сложно найти продукцию, которая без добавок, без всяких стабилизаторов. Я как лаборант знаю точно, что наша продукция на сто процентов натуральная, без добавок и красителей.



В ЭТИ ДНИ. Осенью предприятие выпустило последнюю продукцию: соки, горошек... В эти дни работницы наклеивают этикетки на банки, фасуют их и отправляют на склад. Вот уже три месяца любой разговор в коллективе в итоге приходит к теме закрытия предприятия. В беседах с корреспондентом «IК» практически каждый сотрудник говорит, что для них тяжелее не ожидание грядущих перемен в своей жизни, а расставание с коллективом.



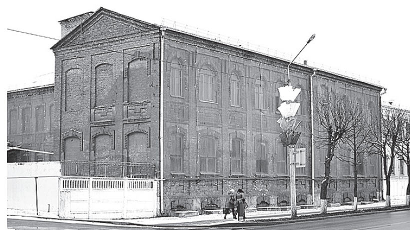
Наталья Яцко, *машинист закаточной машины (на предприятии 5 лет):* «Для нас каждый год было событие — заготовка гороха. Горячая пора. Мы родных настраивали, чтобы потерпели немного, а сами днями напролёт работали. Люди на море ездят отдыхать, праздники в городе, а мы горох закатываем и только в окошко поглядываем, как они гуляют, ходят на рынок».



Наталья Туровец, *экономист по сбыту. 15 лет проработала на пивзаводе, после в течение пяти лет – на консервном:* «Мы работали, например, со школами, садами. Все детсады берут наши натуральные, настоящие соки. Заявки выполняли быстро — на следующий день, а то и сразу в тот же день. А сейчас садикам, вероятно, будут поставлять соки из Борисова. Это не так удобно. Какие могут быть мысли и ощущения, когда три года до пенсии и ты остаёшься без работы при беспрерывном стаже 34 года? И предприятие жалко».



Лидия Маталыцкая, *мастер консервного цеха (на предприятии 17 лет):* «У нас в двух сменах 35 человек. Мы никогда не подводили руководство. Тяжело было, но справлялись. Например, заготовка горошка длилась месяц. У всех дома дети, но работали сверхурочно, несмотря на наши не сильно высокие зарплаты. Уходить тяжело из-за того, что жалко терять коллектив».



ЮБИЛЕЯ НЕ БУДЕТ. История консервного завода берёт начало с 1930 года. В 2015-м предприятие отметило бы 85-летие.

последние дни работы завода



СЕМЕЙНАЯ ПАРА. **Андрей и София Рублевские**. Познакомились на предприятии 20 лет назад. Андрей Рублевский, электрик, проработал на предприятии 28 лет. София, аппаратчик химводоочистки, — 22 года. «Когда пришли работать на консервный завод, всё процветало. Всё было хорошо. В три смены работали, план давали, по восемь вагонов продукции в неделю отправляли», — рассказывает София. «О чём можно думать в эти последние дни работы завода — всю жизнь отдал, всю молодость. С 1984 года. До армии здесь работал, после армии обратно на завод вернулся. Не знаю, что дальше будет», — говорит Андрей Рублевский.



БЫЛИ НАДЕЖДЫ. Тамара Сторож, *аппаратчик-стерилизатор (на предприятии более 20 лет):* «Жаль, что нельзя сохранить завод и, главное, опыт его коллектива. Когда строили новый консервный, у нас были надежды. Ждали, что наконец-то заработаем на новом оборудовании. Ещё в том году обещали, что пойдёте на новый завод. А получилось, что предприятие исчезает... Пойду на рабочее место, которое мне предложили на сыродельном комбинате».



НЕ ВЕРИМ. Консервный успел предложить новинку своего производства — помидоры в томатной заливке (не из томат-пасты, как делают все, а именно в заливке из помидоров). **Татьяна Болотова**, *начальник консервного участка (на заводе 20 лет):* «Мы до сих пор не верим, что с нового года всё изменится. Кажется, что в последний день придут и скажут, что всё хорошо, завод будет работать...»



ВНУТРИ. В здании бывшего коммерческого училища, построенного в 1910 году. В этой исторической постройке располагаются цеха консервного завода. «Кур'ер» ранее сообщал, что пока рано говорить о дальнейшей судьбе территории завода и зданий на ней.

Чем запомнился уходящий год

Нынешний год принёс каждому из нас радости и печали, успехи и неудачи, тревоги и ожидания. Он был богат на самые разные события, происходившие как в городе, так и в целом в стране. Чем вам запомнился уходящий год? Чего вы ожидаете от 2015–го? — с такими вопросами мы обратились к жителям региона.

Подготовили: Виктория Капская, Владимир Амельченя, Анастасия Орловская, Александра Петрова



Не отчаиваться и быть оптимистами

Инна Толкачёва, *заместитель директора ОАО «Солигорская птицефабрика».*

В этом году птицефабрика достигла максимального за всю историю предприятия уровня производства — каждые сутки мы производим 950 тысяч яиц (для сравнения, в 1971 году производилось 3 млн яиц в год). Недавно освоили новый вид продукции — копчёные перепелиные яйца.

Мы остаёмся лидерами на внутреннем рынке. Солигорская птицефабрика продолжает продавать внутри страны 85% произведённой продукции, в то время как аналогичные белорусские производители — максимум 50%.

Следующий год ожидается сложный. Расширять производство и наращивать объёмы наше предприятие не планирует. Усилия направим на удержание занятых позиций.

Всем хочу пожелать не отчаиваться и быть оптимистами.



Пусть в мире будет мир

Денис Богданович, *начальник отдела призыва на военную службу Слуцкого райвоенкомата.*

Подводя итоги года, хочу сказать, что отдел призыва военкомата справился со всеми задачами, возложенными на него.

За год на военную службу призваны около 260 случчан. Десять человек поступили в военные учебные заведения Республики Беларусь и Российской Федерации. Правда, думали, что желающих будет больше.

Что касается личной жизни, то для меня самое знаменательное событие этого года — рождение первого долгожданного ребёнка — сына Матвея. Значительнее этого события в 2014 году не было, нет и не может быть.

В 2015–м мне, как и любому человеку, больше всего хочется мира, покоя и добра.



Не опускайте руки и идите к цели

Оксана Девятова, *заместитель директора ЗАО «Калінка» по коммерческим вопросам.*

Этот год для нашего предприятия был знаковым. Мы удостоились премии «Народная марка», что говорит не только о качестве нашей продукции, но и об успешной маркетинговой деятельности на предприятии.

Так что уходящий год стал знаковым и для меня лично. Когда 18 лет назад я из маленькой деревушки приехала в город и пришла на фабрику ученицей швеи, то и мечтать не могла о том, что когда-нибудь буду отвечать за маркетинг огромного предприятия. Но мечты сбываются! Главное — никогда не опускать руки, трудиться и идти к цели!

На будущий год мы ставим себе в задачу внедриться на европейский рынок. Как это у нас получится, покажет будущий год.



Это был год наших побед

Инесса Пономарёва, *директор Слуцкого коррекционно-развивающего обучения и реабилитации.*

Если говорить кратко, этот год был насыщенным и плодотворным, многогранным и ярким. Благодаря тому, что наш коллектив работал чётко и слаженно, мы добились хороших результатов: в этом году Центр отмечен почётной грамотой Министерства образования за обеспечение и внедрение в образовательный процесс современных технологий.

Совсем недавно на конкурсе «Лучшее учреждение специального образования» мы заняли первое место в республике. Здорово ощущать, что наши знания, работоспособность, желание приносить пользу востребованы.

В личном плане год был стабильным и спокойным. Очень рада за своего сына, который в этом году перешёл на пятый курс Академии управления при Президенте.



Здоровья вам и вашим близким

Иван Зеневич, *заведующий Слуцкой станцией скорой медицинской помощи.*

В уходящем году на станции появилась новая машина «Газель», а из оборудования — электрокардиограф.

Но больше всего я рад тому, что на станции заработали две дополнительные бригады. Надеюсь, что в 2015–м мы перейдём на пять таких бригад.

Ещё в уходящем году к нам пришли новые специалисты, опытные и молодые. Две девушки и парень — выпускники Слуцкого медколледжа.

Но самое важное, что медики скорой помощи успешно провели большое количество сердечно–лёгочных реанимаций. Тем самым возвращали после клинической смерти людей к жизни. Но, к сожалению, спасти всех было не в наших силах...

Хочется поздравить читателей «ІК» с наступающими праздниками и пожелать им здоровья!

Запоминающиеся события по мнению читателей kurjer.info

График статистики счётчика Google.Analytics для kurjer.info за 2014 год отображает не только статистику сайта, но и «кардиограмму» интереса случчан к общественной жизни родного края.

В ней прослеживается свой ритм: в будние дни интерес к происходящему вокруг стабильно высок, а в выходные падает примерно на 20%, так как случчане погружаются в личные дела.

Но в этом графике есть аномальные пики — те дни, когда на Случчине происходило то, что вызывало бурный общественный интерес, то, о чём люди говорили на работе, в телефонных и кухонных разговорах... Это те события, о которых случчане читали в публикациях на kurjer.info, из которых жители получали информацию и подробности о происходящем.

В городе за минувший год таких событий (а значит, материалов на kurjer.info) было несколько десятков. Но мы рассмотрим самые пиковые из них.

Алесь Достанко



11 АПРЕЛЯ. «Глава государства посетил Слуцк. Распоряжение возбудить уголовные дела»

Это онлайн–репортаж о визите в Слуцке главы государства. Он посетил фабрику «Слуцкие пояса». Но наибольший резонанс не только на Случчине, но и в целом по стране вызвали его визиты на мясокомбинат и льнозавод. «Именем революции наведите порядок», — сказал президент. Именно под знаком наведения порядка на предприятиях и прошёл практически весь этот год.

18 ИЮНЯ. «Крупнейший пожар в Слуцке»

Вечером в среду, 18 июня, случился большой пожар — в районе медколледжа сгорело здание бывшей армейской казармы, которое только накануне было передано одному из предприятий города.

«Кур'ер» вёл онлайн–репортаж с места происшествия. В тот вечер там собралось порядка двух тысяч горожан. И ещё тысячи читали и смотрели публикации на kurjer.info, посвящённые этой теме.

2–4 АВГУСТА. Серия трагедий

2 августа в результате ДТП на мосту возле Новодворцев погибла женщина, мать двухлетнего ребёнка. Автомобиль ударился о бордюрный камень, пробил металлическое ограждение и опрокинулся в кювет. Женщину выбросило из салона. Её муж и второй пассажир были ранены.

В тот же день случчанин, получив некий «сигнал свыше», убил 51–летнюю жену. Вечером того же дня сожительница зарезала в его квартире 28–летнего мужчину.

22 НОЯБРЯ. Открытие ТЦ «Маяк»

В субботу, 22 ноября, состоялось открытие ТЦ «Маяк». Предсказуемый общественный интерес с новому объекту в городе на месте бывшей макаронной фабрики обернулся тем, что на открытие пришло прядка 4000 человек. Онлайн–репортаж с места события, как следствие, показал очередной всплеск посещаемости на kurjer.info.

14 ДЕКАБРЯ. В пожаре погибла семья

В этот день в деревне Малая Падерь в пожаре погибла семья, в том числе 4–летний ребёнок. Отец семейства пытался спасти своих близких, но получил смертельную рану. Трагедия произошла ночью.

Калінка получила признание покупателей

Владимир Амельченя
Солигорск

Солигорская фабрика «Калінка» на исходе года была удостоена главной награды — премии потребительского признания «Народная марка» Беларуси.

Торжественная церемония награждения победителей состоялась 12 декабря в Минске.

«Мы очень горды за своё предприятие, за работу каждого нашего сотрудника, результаты труда которых вывели «Калінку» в лидеры, — отметила в разговоре с корреспондентом «ІК» **Оксана Девятова**, *заместитель директора по коммерческим вопросам ЗАО «Калінка».* — И самое приятное, что эту награду нам присудили покупатели».

Присуждение звания «Народная марка» позволяет победителям по праву считаться лидерами рынка в заявленной номинации и использовать символику премии на упаковке своей продукции и в рекламных материалах.

«Калінка» на ТВ

Телетрансляция церемонии награждения – телешоу «Народная марка Беларуси» — выйдет в эфире телеканала ОНТ в конце декабря в канун новогодних праздников. Телезрители смогут увидеть вручение почётных наград любимым белорусами брендам.

Работа стала домом

ЗАО «Калінка» — это не только предприятие, где кипит производство верхней одежды, выполняются планы и разрабатываются маркетинговые стратегии. Это и судьбы людей, которые связали свою жизнь с этим предприятием.

Швея Татьяна Цуба работает на предприятии уже 17 лет. Молодой девушкой она приехала в Солигорск из полесской деревни Челонец, пришла на фабрику ученицей швеи. А теперь Татьяна Цуба профессионал высшего разряда.

«Здесь состоялось моё счастье, — говорит Татьяна. — Семья, квартира... Всё получилось благодаря предприятию, которое я 17 лет назад выбрала».

Елена Грудько уже четыре года на пенсии, но уходить на заслуженный отдых пока не хочет. Как специалисту по термоотделке ей нет равных, говорят о Елене Андреевне коллеги по цеху.

«На работе чувствую себя как дома, — улыбается она. — За многие годы здесь мне стали все родными».





ЛЮБИМАЯ РАБОТА. Татьяна Цуба (на фото сверху) работает на «Калінке» с 17 лет и ещё ни разу не пожалела о своём выборе. Как и Елена Грудько (на фото справа), для которой фабрика стала вторым домом. *Фото: Владимир Амельченя*

Коротко о «Калінке»

- это крупнейший производитель верхней одежды в Республике Беларусь;
- в уставном фонде предприятия нет доли государственной собственности;
- производит практически все виды верхней одежды для взрослых и детей: пальто, куртки, плащи, блузки, юбки, женские и мужские брюки, жакеты, жилеты и многое другое;
- на «Калінке» ежегодно разрабатывается более 800 моделей одежды;
- рынки сбыта: Беларусь, Россия, Казахстан, Эстония.
- на предприятии трудятся около 1000 человек.

Сысці годна. Спіс апошніх пажаданняў

Штодня мы прымаем безліч рашэнняў, малых і вялікіх, прафесійных і асабістых. За гэтымі жыццёвымі клопатамі нам не стае часу на тое, каб задумацца і вырашыць, якім бы мы хацелі бачыць свой сыход, а тым больш абмяркоўваць гэта з роднымі і блізкімі. У нашым грамадстве не прынята размаўляць на тэму смерці. Дзеля таго, каб пераадолець гэта сацыяльнае табу, у верасні 2014 года чэшскае грамадскае аб'яднанне Cesta Domu ("Вяртанне") распачало інфармацыйную кампанію "Падумайце аб Смерці", якая выклікала шырокі рэзананс не толькі ў Чэхіі, але і далёка за яе межамі.

З дапамогай адмыслова створанага сайта – Thinkaboutdeath.org – кожны мае магчымасць скласці свой асабісты спіс апошніх пажаданняў. Тут можна не толькі выбраць музыку ды вопратку для свайго пахавання, але і выказаць свае страхі перад смерцю ды сфармуляваць апошнюю волю. Гэты спіс застанецца прыватным, і яго не ўбачаць іншыя інтэрнэт-карыстальнікі, але пры жаданні ім можна падзяліцца з сябрамі ў сацыяльных сетках.

Пра мэты кампаніі, яе эфект і планы на будучыню гутарым з Лібарам Ванекам, адным з аўтараў канцэпцыі, і Гэленай Штоганзлавай, менеджарам праектаў Cesta Domu.

Як узнікла ідэя такой незвычайнай кампаніі?

Л.В.: Ужо 13 гадоў наша арганізацыя аказвае медыцынскую і псіхалагічную дапамогу людзям з апошнімі стадыямі цяжкіх захворванняў і іх сем'ям. Гэта так званая паліятыўная медыцына, скіраваная на паляпшэнне якасці жыцця пацыентаў, якія паміраюць, мінімалізацыю болю і іншых цяжкіх пабочных эфектаў. Штогод мы праводзім сацыялагічнае апытанне на тэму стаўлення да смерці ў грамадстве. Вынікі такога апытання 2013 года яшчэ раз пацвердзілі, што людзі не любяць размаўляць пра смерць. Больш за тое, іх жаданні адносна свайго сыходу не адпавядаюць рэчаіснасці: 78 % рэспандэнтаў сказалі, што яны хацелі б памерці дома, але пры гэтым большасць (69 %) памірае ў шпіталях. Пераважна людзі не паспяваюць своечасова сфармуляваць і абмеркаваць сваю апошнюю волю з сем'ямі. Многія ўвогуле ніколі не размаўляюць на тэму смерці. Таму асноўная мэта гэтай інфармацыйнай кампаніі – пераканаць людзей пачаць размаўляць на гэту складаную тэму своечасова. Гэта дапаможа не толькі пераадолець свае асабістыя страхі і самотнасць, але таксама дазволіць родным лепш зразумець і годна выканаць апошнюю волю блізкага ім чалавека.



На каго ў першую чаргу скіравана кампанія, улічваючы, што яе асноўным інструментам з'яўляецца інтэрнэт?

Г.Ш.: Першапачаткова мы планавалі, што нашай асноўнай мэтавай групай будуць маладыя людзі ва ўзросце 20–25 гадоў – найбольш актыўныя інтэрнэт-карыстальнікі. Мы зыходзілі з таго, што моладзі, для якой смерць уяўляецца вельмі аддаленай і даволі абстрактнай перспектывай, будзе крыху прасцей закрануць гэту няпростую і эмацыйную тэму ў размовах са старэйшым пакаленнем: скажам, са сваімі бабулямі і дзядулямі. Яны б сталі своеасаблівымі праваднікамі ў сваіх сем'ях.

Л.В.: Мы былі шчыра здзіўлены, калі заўважылі, што больш за 50 % наведнікаў сайта кампаніі – гэта людзі ва ўзросце 35+, пры гэтым 7 % з іх складаюць тыя, каму больш за 65 гадоў. Магчыма, гэта вынік таго, што кампанія атрымала шырокі розгалас у традыцыйных СМІ (газетах, ТБ і радыё). Да яе далучыліся знакамітасці – пісьменнікі, артысты, мастакі, – якія разважаюць пра сваё стаўленне да смерці. Хтосьці даў вельмі глыбокія, інтэлектуальныя адказы ў форме эсэ. Іншыя запісалі кароткія відэазвароты. Для многіх гэта быў першы раз, калі яны задумаліся пра смерць, сваю апошнюю волю ды публічна падзяліліся сваімі разважаннямі.

Якой была рэакцыя грамадскасці?

Л.В.: Вельмі станоўчай. Нешта кшталту: "Нічога сабе! Я ніколі пра гэта не думаў. Гэта цікава". Сродкі масавай інфармацыі падхапілі нашу ідэю, гэта прыцягнула ўвагу шырокіх колаў людзей, што, у сваю чаргу, дазволіла распачаць больш грунтоўную дыскусію ў грамадстве. За тры месяцы ад пачатку кампаніі на нашым сайце пабывала каля 45 тысяч наведнікаў. На сённяшні дзень больш за 800 чалавек стварылі свае онлайн-"спісы апошніх пажаданняў". Вельмі часта такі спіс складаюць сем'ямі: дзеці з бацькамі, унукі з дзядулямі і бабулямі. Кампанія стала мостам паміж пакаленнямі, дапамагла сем'ям зблізіцца, пераадолець парог маўчання. Для нас важнай з'яўляецца не колькасць, а вось гэты працэс дыялогу. Нашы чытачы дзеляцца з намі сваімі вельмі кранальнымі асабістымі гісторыямі.

А ці вы самі склалі свае спісы апошніх жаданняў?

Г.Ш.: Так, я гэта зрабіла, і гэта быў вельмі цікавы, часам складаны досвед, які прымусіў пераасэнсаваць некаторыя рэчы. Спачатку, калі ты выбіраеш музыку ці вопратку для свайго будучага пахавання, усё гэта падаецца забаўкай. А вось калі я пачала фармуляваць для сябе свае ўласныя страхі перад смерцю, то гэты момант быў вельмі эмацыйным і важным. Крыху паразважаўшы, я падзялілася са сваімі сябрамі ў "Фэйсбуку" толькі часткай свайго спіса, але некаторыя рэчы былі настолькі асабістымі, што іх я пакінула выключна для сябе.

Л.В.: Я яшчэ ў працэсе. Мы робім гэта разам з жонкай.

Ці плануеце вы пашыраць кампанію за межамі Чэхіі?

Л.В.: Жаданне ёсць, але пакольки кампанія робіцца на нашы ўласныя сродкі і дабрачынныя ахвяраванні, то рэсурсы ў нас абмежаваныя. Аднак гэтай ідэяй вельмі зацікавілася Еўрапейская асацыяцыя паліятыўнай дапамогі, у якой ёсць аддзяленні ў многіх еўрапейскіх краінах, а таксама ў Расіі. Мы спадзяемся, што наша супрацоўніцтва будзе плённым. Нядаўна мы запусцілі англамоўную версію сайта кампаніі. І зараз, дарэчы, шукаем валанцёраў, якія б дапамаглі перакласці і лакалізаваць (падабраць уласцівыя для сваёй краіны прыклады музыкі, вопраткі і іншай атрыбутыкі пахаванняў) наш сайт на іншыя мовы. Калі кагосьці з Беларусі зацікавіць такая магчымасць, калі ласка, пішыце мне на электронную пошту: **libor.vanek@cestadomu.cz.**

Артыкул падрыхтаваны пры падтрымцы грамадскага аб'яднання Cesta Domu (г. Прага, Чэшская Рэспубліка)

Как сделать Слуцк футбольным городом

Егор Хаванский
Слуцк

Успех футбольного клуба, пожалуй, одно из немногих значимых событий, произошедших в городе за последнее время. И, согласитесь, клуб, носящий имя города, мог бы стать своеобразной его «фишкой», создающей Слуцку положительный имидж.

Сегодня практически ничего в городе не говорит о том, что одна из 12 команд футбольной белорусской элиты носит его имя. Конечно, команда только осваивается в «вышке». Большое количество средств ушло на возведение административного здания на стадионе, поэтому точкой отсчёта рассматриваемого вопроса будет наступающий сезон. Но ничего не мешает Слуцк уже сегодня делать футбольным городом.

У вопроса, вынесенного в заголовок, есть три «кита», на которых стоит общий ответ: нужны реклама, атрибутика и работа с болельщиком. На нескольких небольших примерах попробуем рассмотреть каждый из этих факторов.

АТРИБУТИКА. До недавнего времени в неигровой день приобрести предметы с эмблемой футбольного клуба можно было лишь в двух местах: в фирменном магазине сахарорафинадного комбината (в промышленном районе) или в одном из кафе в Урочище Пупорево. Лишь в конце октября атрибутика появилась в универмаге «Слуцк». В идеале хотелось, чтобы в большинстве крупных магазинов города были фирменные секции клуба.

Для популяризации в первую очередь стоит позаботиться о полиграфии. Конечно, продажа одного галстука с эмблемой принесёт столько же денег, сколько 20 блокнотов или тетрадей, но что лучше для популярности? Да и сколько всего продано галстуков?

Нужно сделать атрибутику доступнее и добавить в её ассортимент новые товары, которые были бы сделаны, как говорится, с душой, а не просто для расширения ассортимента. Также не стоит забывать о президентском указе, согласно которому для получения государственной поддержки клубы обязаны зарабатывать. Атрибутика — это один из способов.



РЕКЛАМА. Существует мнение, что командам из небольших городов не нужно себя рекламировать. Круг заинтересованных людей ограничен, да и любители футбола итак в курсе всех событий. Но факты доказывают обратное: новичок высшей лиги вместе с его колоритными игроками и тренером вызвал большой интерес у футбольных болельщиков в Беларуси и за её пределами.

Первое, что приходит на ум, — это изображения на рекламных щитах, связанные со «Слуцком». Многие такие щиты в городе заняты малополезной социальной рекламой, которую можно было бы заменить на радующие глаз футбольные изображения.

Аренда бигборда не повлечёт больших затрат (в сравнении с бюджетом клуба), но это уже будет большим шагом для осознания важной роли команды в жизни города. Также есть вариант рекламных баннеров в крупных магазинах, как, например, делают в Солигорске.

Другой вариант — это «брендовые» товары. Слуцк богат предприятиями пищевой промышленности. Всем на глаза попадается продукция с эмблемой хоккейного «Динамо», некоторое время назад на прилавках магазинов мелькали чипсы БАТЭ. Так почему бы не объединить усилия, ведь и для производителя использование эмблемы футбольного клуба тоже можно посчитать рекламным ходом.



ЗНАЙ НАШИХ. Многие щиты в городе заняты малополезной социальной рекламой, которую можно было бы заменить на радующие глаз футбольные изображения.
Коллаж: Егор Хаванский



РАБОТА С БОЛЕЛЬЩИКАМИ. «Слуцку» повезло: жители города очень любят футбольную команду. Дело состоит лишь в том, чтобы проявить заботу о болельщике и сделать эту любовь ещё сильнее. В прошедшем сезоне не было ни одной встречи с болельщиками, а время начала матчей в Солигорске повлекло за собой транспортные трудности для болельщиков. Из положительных нововведений по данному вопросу можно отметить разве что розыгрыш призов в перерыве матчей.

Есть ряд моментов, на которые стоило бы обратить внимание. Во–первых, нужно что–то делать с продажей билетов, которая не поменялась со времён второй лиги. Систему неплохо было бы автоматизировать. Не говоря уже о билетных операторах и покупке через интернет, можно хотя бы установить в кассу компьютер с принтером, на котором бы моментально печатались билеты. Кассиру не пришлось бы тратить время на вписывание в каждый квиток номеров трибуны, ряда и места, что несомненно способно сократить очереди и ускорить приобретение билетов на матчи. К тому же время работы касс часто меняется, а информировать об этих изменениях через сайт или СМИ получается не всегда. Болельщик же должен оперативно узнавать об изменениях.

Во–вторых, обратная связь с командой. Болельщикам очень интересно общение с их кумирами. Сами игроки (вспомнить хотя бы Йосуке Сайто) не против быть ближе к болельщикам. В данном случае возможно проведение онлайн–конференций типа «вопрос–ответ», автограф-сессий и рекламных акций с участием игроков «Слуцка». Те же призы в перерыве матча мог бы вручать футболист, находящийся на скамейке запасных.

В–третьих, организация поездок на гостевые матчи. Команда ни на одной гостевой игре не оставалась без поддержки болельщиков. Иногда же для них является проблемой добраться в город проведения матчей. Организация выездов на платной основе — это не только привлечение дополнительной поддержки, но также и заработок.

Современный футбол — это гораздо более ёмкое понятие, нежели просто игра. Равняться на гранды, окупающие за несколько месяцев многомиллионные покупки игроков продажей их футболок, в наших условиях глупо. Но почему бы маленькими шажками к ним не начать приближаться?

Способны ли старые кадры вести страну по новому курсу развития

Надежда Калинина
zautra.by

Эксперты оценили реформаторский потенциал проекта стратегии развития Беларуси на 15 лет вперёд.

Министерство экономики вынесло на всеобщее обсуждение проект Национальной стратегии устойчивого социально-экономического развития Беларуси до 2030 года.

По оценке **Александра Червякова**, *директора НИЭИ Минэкономики*, высокую заинтересованность в обсуждении стратегии, которое завершилось 12 декабря, проявили международные и общественные организации, а вот участие населения было низким. Люди крайне неохотно идут на сотрудничество, отказываются участвовать даже в обычном опросе, когда нужно всего лишь поставить «галочки». В то же время, по словам **Ольги Бурдыко**, *руководителя Аналитического центра НИЭИ Минэкономики*, «большинство обратившихся не критикуют документ, а предлагают конкретные действия по решению проблем». Выраженные общественностью идеи касаются изменения механизмов государственного социального заказа, развития социального предпринимательства, совершенствования системы образования, обеспечения диалога между государством, бизнесом и гражданским обществом, созданием и регулирования деятельности общественных советов по устойчивому развитию, в которые входили бы не только представители госструктур, но и общественность.

Развитие высокотехнологичного сектора экономики, рост ВВП почти в два раза и следование принципам «зелёной» экономики – таковы планы властей на полтора десятка лет. «Документ нацелен на реформы, — подчёркивает Ольга Бурдыко. — Мы открыто говорим о многих проблемах. Мы старались сделать его практически направленным, с конкретными мерами и предложениями». Эксперты рассказали, чего, на их взгляд, не хватает в проекте документа. Новая экономика на старом фундаменте. В целом в стратегии развития достаточно хорошо проработано видение того, какой руководство видит Беларусь в 2030 году. Но непонятно, каким образом правительство планирует достичь поставленных целей.

«В проекте не говорится об инструментарии. Хотелось бы увидеть, как мы увеличим производительность труда, как добьёмся перехода в пятый и шестой технологический уклад. Тем более не понятно, какой технологический уклад в стране сегодня, — говорит **Антон Болточко**, *эксперт по экономике «Либерального клуба»*. По его прогнозам, реализовать проекты, которые предусмотрены стратегией развития, будет сложно. «Мы серьёзно отстаём от окружающего нас мира, поэтому всё же стоит сменить стратегию и в следующие пять лет стремиться к проведению рыночных реформ по ускоренному варианту», — говорит Антон Болточко. Реализовывать стратегию должны люди с современным взглядом, настроенные на реформы.

Новый курс развития страны потребует непривычных для белорусской власти решений и действий. Чтобы правительство справилось с такой задачей, нужны новые управленцы или обновлённые структуры управления. «В задачах стратегии представлены два компонента устойчивого развития. Это совершенствование экономической сферы и социального госуправления. Но остаётся нераскрытым, каким образом мы достигнем эффективного государственного управления», — считает **Инна Ромашевская**, *руководитель исследований проекта BIPART (Белорусский институт реформы и трансформации публичного администрирования)*. О недостатках в системе государственного менеджмента в документе даже не упоминается. Но он, по оценке независимых экспертов, требует качественных изменений. «Пока же ситуация в стране говорит о том, что у властей нет посыла к подобным реформам», — констатирует Инна Ромашевская. План развития страны предусматривает значительный экономический рост. Но такому подходу противоречит заявление президента о новой директиве, предусматривающей увеличение полномочий и ответственности директоров предприятий, считает **Владимир Ковалкин**, *заместитель директора по развитию BIPART*. «У нас получается, с одной стороны, развитие и стимулирование либерализма, с другой — закручивание гаек. Поэтому складывается впечатление, что Минэкономики разрабатывает стратегию самостоятельно, а администрация и президент видят развитие экономики и страны посвоему», — говорит заместитель директора.

> **“ В отличие от предыдущей стратегии до 2020 года, содержание нового документа говорит о том, что у тех, кто её писал и принимал, есть понимание необходимости проведения в стране структурных реформ.**

Эксперты отмечают, что прописанные в документе планы по развитию могли бы вывести страну на более высокий уровень и сделать привлекательной для инвесторов. Но для этого к началу реализации стратегии нужно менять подходы к управлению и взаимодействию бизнеса и государства.

«Чтобы достичь поставленных целей, нам нужны долгосрочные инвестиции, технологии. Но иностранные инвесторы, которые работают на долгосрочную перспективу, развивают инфраструктуру, создают наукоёмкое и технологичное производство, не придут на наш рынок из-за больших рисков», — считает Владимир Ковалкин.

В документе, по его мнению, стоило бы предусмотреть масштабные структурные реформы и прописать пути достижения показателей.

В отличие от предыдущей стратегии до 2020 года, содержание нового документа говорит о том, что у тех, кто её писал и принимал, есть понимание необходимости проведения в стране структурных реформ — таково мнение **Александра Автушко–Сикорского**, *аналитика Белорусского института стратегических исследований (BISS)*, который реализует масштабный проект «Рефорум» в поддержку Европейского диалога о модернизации. «Однако не стоит надеяться на то, что после принятия стратегии развития в стране произойдут масштабные реформы», — упреждает эксперт.

В документе не прописаны чёткие механизмы того, как будет разрабатываться развитие экономики и других сфер, какие действия будут приняты для достижения конкретных целей. Если у правительства есть планы и чёткое видение того, как менять экономику и достигать высоких показателей, ему стоило бы разработать документ, разъясняющий чёткие шаги развития, считает эксперт.

Дети обещают слушаться

Вот и подходит к завершению акция «Напиши письмо Деду Морозу». Все ваши послания, дорогие ребята, мы передали Волшебнику, и теперь он их внимательно читает. Последние письма и итоги акции будут размещены на страницах «Кур`ера» в январских номерах.

Подарок для Деда Мороза

Никита из деревни Клепчаны Слуцкого района прислал для Дедушки Мороза двух замечательных снеговиков. Их мальчик сделал сам.

Никите 11 лет, а его братику 2 годика.

«Мой братик уже считает до 10 и знает цифры. Хочу для него попросить азбуку на магнитах или кубики с буквами», — пишет Никита.

Мы любим сладости

Александр и Рома пишут, что живут на улице Тутаринова в городе Слуцке. Они прислали Волшебнику разукрашенные яркими фломастерами конверты.

«Я хочу, чтобы люди были счастливы, — пишет Рома. — Я люблю маму, папу, бабушку и Александру». А ещё ребята любят играть в настольные игры и кушать сладости.

Хочу шпионскую ручку

Алина учится в 3 классе СШ №13.

«У нас хорошая семья: папа, мама, братик и я, — рассказывает о себе девочка. — А ещё у нас есть попугай Кеша. Он умеет разговаривать».

У Дедушки Мороза Алина просит здоровья для папы и всей своей семьи. А себе она хочет шпионскую ручку или шоколадное яйцо.

Учусь хорошо и хочу велосипед

Диме 13 декабря исполнилось 10 лет. Он ходит в 4 класс.

«Я хорошо учусь и больше всего люблю математику. Первую четверть я закончил хорошо и слушался родителей», — признаётся он.

Дима верит в новогодние чудеса и ждёт с нетерпением Деда Мороза в гости. В подарок мальчик хочет велосипед.

Обещаем слушаться

Арсений мечтает получить от Деда Мороза подарок — клюшки.

«Я обещаю, что буду вести себя примерно, слушаться родителей и любить своего братика. Очень тебя жду!» — пишет мальчик.

Написал письмо Деду Морозу и братик Арсения, которого зовут Илья.

«Мне очень хочется получить в подарок ноутбук. Надеюсь, моё желание исполнится, ведь я в тебя очень верю», — говорит он.

Мальчик также обещает слушаться родителей и хорошо себя вести в 2015 году.

Подарки одноклассникам

Дана из деревни Гацук Слуцкого района учится во 2 классе.

«У нас хороший класс и учительница хорошая. Я хочу попросить, чтобы ты подарил маленькие подарочки всем моим одноклассникам», — пишет она.

Дана знает, что Деда Мороза повсюду ждут с подарками.

«Я хочу, чтобы в новогоднюю ночь произошло какое-нибудь волшебство», — просит она.

Ваша Снегурочка


Поделки для Деда Мороза прислал Никита из деревни Клепчаны

Помощники Дедушки

Дедушка Мороз надеется, что не останется без поддержки хороших и добрых людей. И заранее выражает им свою признательность. Готовясь к встречам, Дедушка с благодарностью вспоминает тех, кто помог ему в прошлом году организовать детям новогодний праздник! Если вы хотите помочь Волшебнику, позвоните в редакцию газеты по телефонам: городской (8 01795) 5 24 07, мобильный 8 (029) 766 94 94 (МТС и Velcom).









Малюнак: Вера Шут

Казка пад Новы год

Уладзімір Дамель
Салігорск

Што ні кажы, аўтобус значна лепш за асабістае аўто. Чаго толькі там не пачуеш!

— Зоська! Ці ты гэта?— пытаецца пажылая жанчына ў другой.

— Ніначка! А гэта ты? — у адказ пытае Зоська.

Ніна садзіцца побач да Зоські, якраз перад маім носам. І пайшлі гамонкі пра здароўе, пра дзяцей.

Абедзвюм жанчынам на выгляд далёка за сем дзясяткаў. Зоська ў капялюшыку. Толькі павернецца, і з–пад яго адразу бачны абвіслы кручкаваты нос. У Ніны на галаве звычайная хустка, твар загарэлы, абветраны — выгляд вясковай жанчыны.

— Бяру дзяцей на дом, займаюся рэпетытарствам, — хваліцца Зоська. — Унучцы ў Маскву грошы пасылаю.

— Вывучыла ўсіх дзяцей вёскі, а яны раз'ехаліся. На вуліцы тры жывыя душы, пагаварыць няма з кім. І нікому справы няма, як жыве былая настаўніца, — скардзіцца Ніна. — Каго яшчэ бачыш з нашых? Лізку сустракаеш?

— Была нядаўна ў яе дома. Такое пабачыла! — зайшлася смехам Зося. —Якраз да яе прыехалі з Сярэдняй Азіі ўнук і ўнучка. Па–руску гавораць дрэнна. Унук сапраўдны азіят — твар смуглы, вочы маленькія. Унучка — копія Лізка ў гады студэнтства. І голас такі. Твар белы, а косы і бровы чорныя.

— Што ты брэндзіш, яе ўнукі жывуць у Ленінградзе, у Мінску. Адкуль узяліся ў Сярэдняй Азіі?

— Во–во, адкуль узяліся? — і Зоська захіхікала. — Я таксама спыталася. А яна ў адказ такое расказала! Памятаеш, муж яе быў ваенны, ні то з Каўказа, ні то з Азіі. Атрымаўшы дыплом, з'ехала з ім. Вярнуліся ў Беларусь, можа, гадоў праз дзесяць. Старэйшы сын хадзіў у трэці клас, як нарадзілася дачка. Чаму такая розніца ў гадах? Сказала, што тыя гады мужа не было дома, быў у замежнай камандзіроўцы.

— Адкуль жа азіяцкія ўнукі? — не сунімалася Ніна.

— Вось тут і сакрэт, — важна адказала Зоська. — Ніхто не ведае, дзе быў муж. Лізка кажа, што да яе прыйшлі мясцовыя муж і жонка, ні то таджыкі, ні то туркмены, сталі прасіць, каб для іх нарадзіла дзіця. Бо маладая не родзіць — так сказалі ім дактары. Абяцалі вялікія грошы і дапамогу, пакуль вернецца муж. Яна згадзілася. Нарадзіла ім сына. Калі вярнуўся муж, пераехалі ў Беларусь. Гэты сын цяпер там вялікі начальнік. Вось і прыехалі дзеці таго сына, унукі Лізкіны, пазнаёміцца.

Жанчыны на нейкі момант змоўклі, быццам нешта абдумваючы.

— Няўжо Лізка на такі геройскі ўчынак здольна? — спытала Ніна.

У адказ Зоська зноў захіхікала:

— А то ты не ведаеш бабскія геройствы?!

Аўтобус падыходзіў да аўтавакзала. Зося стала збірацца на выхад.

— Нейкая казка пад Новы год, — не згаджалася Ніна з намёкамі сяброўкі.

— Ага, казка, мабыць, толькі Лізкін муж у яе і верыць, — хітра сказала Зося і пайшла неспяшаючыся з аўтобуса.

Калегі адзначаюць юбілей

Шчыра віншуем калектыў аднаго з самых сталых і аўтарытэтных недзяржаўных беларускіх выданняў — газеты «Intex-press» з г. Баранавічы — з нагоды 20–годдзя актыўнай дзейнасці на медыйным рынку краіны!

Зычым усяму рэдакцыйнаму калектыву дасягнення жаданых поспехаў, творчай самарэалізацыі, натхнення і плёну! Няхай праца над чарговымі нумарамі і надалей прыносіць усім калегам толькі радасць і прыбытак!

З павагай, калектыў газеты «Інфа-Кур'ер»
г.Слуцк, снежань 2014 года

Горячо любимая дочурка **НАСТЮШКА!**
С Днём совершеннолетия тебя!
Любовь ты наша, Вера и Надежда,
Итог грядущих, добрых, светлых дней.
Иди вперёд красиво, гордо, смело
И никогда, дочурка, не робей.
Всегда твои предки
г.Слуцк

МАШКО МАРИНУ
от всей души поздравляем с юбилеем!
В этот светлый день рождения
Мы желаем от души,
Чтобы были в твоей жизни
Все минуты хороши,
Пусть удачи будет море
И здоровья на 100 лет.
Только счастья — вместо горя,
Только радость — вместо бед.
С уважением, семьи Крин и Степановых



КИРИЛЛ ВАСИЛЕВСКИЙ. 25 декабря ему исполняется восемь лет.
Тебе уже 8!
Настал День рожденья!
Скорей принимай
от души поздравленья!
Удачи, веселья,
прекрасных подарков,
Чтоб каждый денёк был
волшебным и ярким.
Мама, папа, бабушки, дедушки



Письмо американца на родину

Встречал с русским Новый год,
Но не знал, что он так пьёт.
Так, как он, мне пить нельзя!
Чуть не умер я, друзья!

Продолжали мы сегодня
Встречать праздник новогодний.
К чёрту пьяные дела!
Лучше б умер я вчера!

К.Калина

Маладажоны-2014

Пять интересных историй знакомств

Виктория Капская
vika@kurjer.info

В 2014 году героями рубрики «Молодожёны-2014» стала 41 пара. «IK» выбрал пять, на его взгляд, самых интересных рассказов супругов о своём знакомстве.

Предлагаем вспомнить love story тех людей, кто в уходящем году создал новую семью.

1 Свёл Иван Купала

Владислав и Александра Мнеян. В 2011 году случчане отмечали праздник Ивана Купалы в 11 в/г. Именно там и в ту ночь встретились Владислав и Александра.

Парень вспомнил тот праздник и рассказал, что в девушке его привлекла красота.

Планов у супругов Мнеян много. Но в первую очередь — это «построить дом и вырастить дерево».

2 Играл с братом в шашки

Игнат и Кристина Ионовы. Большинство тех, у кого есть старшие братья/сёстры, знакомы с фразой: «Иди в другую комнату. Ты ещё маленькая/ий с нами играть». Такой младшей сестрой была и Кристина.

«Мы с Игнатом знакомы с самого детства. Он приходил к моему брату играть в шашки. Я хотела играть с ними, но мальчишки постоянно меня прогоняли», — с улыбкой вспомнила девушка.

Как сказали молодые, их дружба переросла в любовь через 15 лет после знакомства.

3 Женился на красоте из интернета

Анатолий и Снежана Поповы. В XXI веке многие люди находят свою любовь на просторах интернета. Например, Анатолий.

В соцсетях он наткнулся на аккаунт девушки по имени Снежана. Просмотрев её фотографии, парень написал ей первое сообщение: «Такая красота и не замужем?» Через несколько месяцев он исправил этот «недостаток» — сделал Снежане предложение.

4 Счастливый маршрут №6

Юрий и Татьяна Савицкие. Кто бы мог подумать, что случкий общественный транспорт может изменить чью-то жизнь. Татьяна и Юрий ездили на работу одним маршрутом на автобусе №6. Их знакомство состоялось 17 сентября 2013 года.

«После того, как я увидел Таню в автобусе, нашёл её в социальной сети и написал: «Часто ли ты ездишь этим маршрутом?» — рассказал о своём первом шаге Юрий. По словам супруга, его привлекли в Татьяне приятная внешность, доброта и открытость.

«А я, когда увидела улыбку Юры, сразу влюбилась», — поделилась жена.

5 Встретились на картошке

Виктор и Галина Летковские

Чтобы Виктор и Галина поженились, должно было пройти более 20 лет — так распорядилась судьба. Супруги познакомились в октябре 1987 года.

«Я училась в училище. На втором курсе нас отправили на картошку в деревню Знамя. Там на дискотеке и встретилась с Виктором», — рассказала Галина.

По словам друзей супругов, Виктор и Галина долго присматривались друг к другу «с чувством, толком и расстановкой».



БОНУС story. Анна и Виктор Лещенко познакомились в онлайн RPG–игре в 2008 году. «Наверное, его, как и многих, зацепил мой ник — Волчица. Он прислал мне цветы. А я сказала, что не принимаю такие подарки: у меня есть парень. Как потом оказалось, в огромном виртуальном мире встретились два человека из одной страны и, более того, одного города! — рассказала Анна. — Через год стали жить вместе. В 2014–м устроили родственникам и друзьям праздник». *Фото: Татьяна Мастыкина*

Тэлефоны рэдакцыі:

(8 01795)
2 48 46
ці
5 24 07

Пригородные автобусы

Слуцкий район декабрь 2014 года

Наименование маршрута	Дни недели	Отправление от АВ Слуцка	Прибытие на конечный пункт	Отправление с конечного пункта	Прибытие на АВ Слуцка
В.Быков	пн., вт., чтв., пт., сб.	7.50, 14.35	8.43, 15.31	8.45, 15.40	9.43, 16.36
В.Быков ч/з Волоты	ср., вскр.	7.50, 14.35	8.44, 15.46	8.45, 15.50	9.59, 16.44
В.Слива	пн.-пт.	6.35	6.58	7.03	7.27
Болотчицы	пн.-сб.	6.05	6.37	6.45	7.23
Болотчицы	ежедневно	7.45, 14.25, 18.35	8.22, 15.01, 19.20	8.35, 15.10, 19.20	9.14, 15.48, 19.55
Борок	пн.-чтв.	7.25	8.17	8.43	9.36
Борок	вт., чтв.	14.15	15.12	15.43	16.37
Браново	пт., вскр.	6.05, 16.45	6.41, 17.27	6.43, 17.32	7.24, 18.11
Вежи	пн., пт.	6.30, 14.30	7.24, 15.28	7.29, 15.30	8.31, 16.32
Гольчичи	сб.	7.25, 15.01	8.04, 15.44	8.15, 16.06	9.00, 16.50
Гольчичи	пн., чтв.	7.15, 15.10	7.49, 15.47	7.59, 16.04	8.35, 16.40
Греск	пн., вт., чтв., пт., сб.	5.55, 14.20	6.30, 15.00	6.50, 15.15	7.35, 16.00
Греск	ежедневно	17.30	18.10	18.15	19.00
Степково	ср., вскр.	5.55, 14.20	6.36, 15.05	6.40, 15.10	7.35, 16.05
Гутница	вт., вскр.	6.10, 14.25	7.05, 15.25	7.10, 15.35	8.10, 16.43
Д.Бондари	пн.-пт., вскр.	6.40, 14.05	7.25, 14.54	7.35, 15.10	8.26, 15.56
Д.Бондари	пт., вскр.	17.20	18.09	18.20	19.00
Евличи	пн.-сб.	6.35	6.58	7.00	7.34
Евличи	ежедневно	8.15, 12.24, 14.15, 17.45	8.50, 12.35, 14.48, 18.20	8.00, 13.05, 14.55, 18.25	9.35, 13.35, 15.25, 18.51
Ж.Брод	ср., пт., вскр.	5.55	7.15	7.30	9.00
Ж.Брод	ср., вскр.	14.01	15.31	15.40	17.00
Ж.Брод	пт.	18.20	19.40	19.50	21.06
Новинки	вт.	6.25, 18.20	7.34, 19.35	7.40, 19.45	9.00, 20.56
Новинки	вт., пт.	14.01	15.20	15.30	16.50
Замошье	ср., вскр.	6.55, 14.45	7.33, 15.28	7.34, 15.29	8.15, 16.15
Знамя	пн-чтв., сб.	18.35	19.24	19.40	20.16
Танежицы	пн., вт., чтв.-сб.	6.55, 14.45	7.28, 15.23	7.40, 15.35	8.15, 16.15
Танежицы	ежедневно	19.00	19.35	19.50	20.22
Избудище	ср., вскр.	8.10, 14.40	8.57, 15.27	9.00, 15.35	9.52, 16.27
Исерно	ежедневно	6.00, 8.15, 14.22, 17.25	6.44, 9.07, 15.19, 18.20	7.00, 9.20, 15.25, 18.25	7.55, 10.15, 16.17, 19.14
Исерно ч/з Слива	ежедневно	11.35	12.12	12.15	12.56
Кажушки	пт., вскр.	10.30	11.20	11.30	12.20
Кажушки	пт.	18.25	19.15	19.25	20.10
Кажушки	вскр.	15.30	16.30	16.40	17.40
Клешево	ежедневно	6.35, 14.50	7.25, 15.47	7.33, 15.53	8.40, 16.51
Клешево	пт.	18.50	19.48	19.53	20.47
Ленино	пн., вт., чтв., сб.	7.10, 10.30, 15.30	7.52, 11.18, 16.15	8.03, 11.20, 16.23	8.47, 12.00, 17.03
Ленино	пн., вт., чтв.	18.25	19.00	19.10	19.45
Ленино	пт., вскр.	7.10	7.56	8.03	8.52
Ленино через Середняки	ср.	7.10, 10.30, 15.30	7.52, 11.18, 16.15	8.03, 11.20, 16.23	8.50, 12.00, 17.03
Летковщина	пн.-чтв., сб.-вскр.	18.50	19.43	19.59	20.47
Озерцы	ср., вскр.	5.50, 14.30	6.49, 16.01	6.55, 16.05	8.31, 17.22
Павловка	ср., вскр.	6.30, 13.45	7.30, 14.55	7.40, 15.00	8.50, 16.10
Поликарповка	сб.	6.30, 13.45	7.30, 14.55	7.43, 15.00	8.50, 16.10
Рудня	пн., вт., чтв., пт.	6.30, 13.45	7.20, 14.42	7.52, 15.12	8.50, 16.10
Рудня	ежедневно	17.35	18.32	18.35	19.40
Повстынь	пн., вт., чтв.-сб.	6.00, 14.02	6.45, 14.52	6.50, 15.05	7.43, 15.55
Повстынь	пн-пт., вскр.	17.50	18.35	18.45	19.30
Рабак	ср., вскр.	6.00, 14.02	6.50, 14.58	6.55, 15.00	7.57, 15.55
Рачковичи	ежедневно	6.45	7.35	7.40	8.32
Рачковичи	пн., ср., чтв., сб., вс	14.23	15.15	15.25	16.15
Рачковичи	пн.-пт., вскр.	18.50	19.36	19.50	20.35
Серяги	вт., чтв.	6.25	6.51	6.55	7.22
Серяги	пн.-чтв.	17.20	17.49	17.55	18.24
Солигорск через Погост	ежедневно	15.30	16.54	17.40	19.03
Солигорск через Радково	ежедневно	8.40	9.27	10.15	10.59
Солигорск через Радково	пн.-пт.	7.00	7.40	8.40	9.20
Сороги	вт., вскр.	6.25, 15.20	7.20, 16.20	7.30, 16.30	8.30, 17.30
Сороги через Омговичи	пн., ср.-сб.	6.25, 14.45	7.30, 15.55	7.35, 16.25	8.45, 17.35
Сороги через Омговичи	ежедневно	18.10	19.15	19.25	20.28
Шаловичи	пн., ср.	15.25	6.19	6.20	7.22
Шаловичи	пт-вскр.	7.25	8.28	8.30	9.36
Шаловичи	пн., ср., пт-вскр.	14.15	15.25	15.30	16.37
Шаловичи	пт., вскр.	18.35	19.39	19.40	20.42

О подарках: как удивить друзей и близких

Анастасия Орловская
nastya@kurjer.info

«IК» изучил рынок подарков и составил ТОП–5 идей–подсказок для полезного рождественского сюрприза. А ещё мы узнали, сколько денежек придётся за него выложить.

Идея первая: мыло-мандаринка

Один из вариантов сюрприза — мыло ручной работы. Ирина Матвеева, мастер по мыловарению из Солигорска, признаётся, что её продукт востребован перед Новым годом.

Люди заказывают мыло в форме мандаринок, шампанского, снежинок, снеговиков, ёлочек. А ещё в виде символов 2015 года — козы или овцы.

«Чтобы сделать небольшое мыло, надо потратить минимум 30 минут, — рассказывает она. — За это время можно приготовить что-то простое. Например, снежинку. Если делать работу сложнее, мишку Тедди, понадобится 1,5 — 2 часа».

Цена подарка — от 15 до 25 тысяч рублей.

Подробности: vk.com/mylko_ot_iro4ki

Идея вторая: игрушка ручной работы

В Слуцке работает интернет–магазин подарков ручной работы «Светёлка». К Новому году он предлагает ёлочные игрушки, которые можно приобрести поштучно либо в подарочной шкатулке.

«Игрушки я делаю сама. Они в виде шара или сердечка, — рассказывает Светлана Евдокимович, владелец магазина. — Выполнены работы из папье–маше. Шарики я грунтую, наклеиваю на них картинку, крашу, лакирую и завязываю бантик».

Чтобы сделать один шар, надо потратить около трёх дней. Основная часть этого времени уходит на сушку изделия.

Цена подарка — 60 тысяч рублей за один шар (диаметр 9 см).

Подробности: vk.com/akvarelslepki

Идея третья: мастер-класс по сноуборду

Фото с сайта www.poxteer.com

Как вариант подарка — отправиться на «Якутские горы», что в 37 км от Минска. А точнее, они расположены в деревне Якуты Дзержинского района, рядом с самой высокой точкой страны — горой Дзержинской (345 метров).

Зимой здесь можно посетить школу сноуборда.

Цена подарка:

▪ прокат сноуборда: в выходные дни — 90 тысяч рублей (1 час), 110 тысяч (2 часа), в будние дни цены ниже.

▪ услуги инструктора: 220 тысяч рублей — индивидуальные занятия, 160 тысяч — занятия в группе до 4 человек (цена за одного).

Подробности: yago.by

Идея пятая: сладкий тортик

Если ваши родные или друзья любят сладкое, то для них можно заказать тортик. Некоторые мастера делают угощения из мастики, бисквита, с различными кремами и наполнителями.

«На Новый год тортиков мало заказывают. Возможно, из-за экономии денег», — предполагает Элла Березовская, кондитер. Девушка делает сладости у себя дома в Солигорске. Но, как она отмечает, её тортики приобретают люди из соседних городов.

Для новогоднего подарка она предлагает минитортики 1–1,5 кг весом, а также кексы с начинкой, которую пожелает заказчик. В наборе девять кексов. Каждый весит по 100–150 граммов.

Цена подарка:

▪ мини-тортик — от 350 до 400 тысяч рублей;

▪ набор кексов — от 300 до 350 тысяч рублей.

Подробности: vk.com/ellacake

Идея четвёртая: подарить клип

Если вы хотите сделать подарок своей семье либо второй половинке, неплохим вариантом станет клип или love story. Заказать его можно сейчас. Тем более что подарком можно воспользоваться в любое время после праздников.

«Сегодня популярны love story, — говорит Евгений Миронович, видеооператор. — В них молодые люди рассказывают историю своего знакомства, свиданий и любви».

Чтобы снять качественный клип, надо провести несколько вечеров с оператором. И не забудьте предварительно составить сценарий будущего клипа, продумать детали — возможно, вам понадобятся краски, плакаты, воздушные шары, смена нарядов и так далее.

Цена подарка — от $50 до $70.

Подробности по тел. (8 029) 258 14 72

Опрос «Самый бесполезный подарок»

В Новый год многим из нас придётся побывать Дедушками Морозами. В связи с этим редакция провела опрос на страницах газеты «Кур'ер» в социальных сетях «ВКонтакте» (vk.com/kurjer) и «Одноклассники» (odnoklassniki.ru/slutsk). У читателей спросили, что они считают самым бесполезным подарком. Проголосовало 227 человек (15–16 декабря).

парфюм 4%
посуда 3%
сладости и конфеты 6%
мягкие игрушки 6%
рамка или альбом для фото 8%
средства гигиены 8%
майка, носки, бельё 10%
30% магнитик и статуэтка
25% пепельница и зажигалка

Инфографика: Анна Лещенко

КРОССВОРД

	1	2		3		4		5		6		7		
8														9
10			11							12				
13				14				15			16			
						17								
18		19						20		21		22		
						23								
24			25						26					27
						28		29						
30		31						32			33			
34				35		36				37		38		
	39							40						

По горизонтали: 1. Спутник Урана. 5. Застывший клейкий сок из коры некоторых деревьев. 10. Индийский князь. 12. Продажная женщина. 13. Ручная корзина из лубка или прутьев. 15. Отшельник. 17. Гора на острове Калимантан. 18. Жаростойкий сплав с высоким удельным электрическим сопротивлением. 20. Разновидность бейсбола. 24. Рибофлавин по своей сути. 26. Скоростной спуск с гор по специальным трассам на санях. 28. Японский театр. 30. Малообразованный человек. 32. Европейская столица, подвергшаяся бомбардировкам НАТО в конце 20 века. 34. Квартальный .... 36. Форменная рубаха матросов русского флота. 39. Элементарная частица. 40. Жгучая часть речи.

По вертикали: 2. Выдающийся немецкий композитор и органист, автор «Рождественской оратории». 3. Приток Рейна. 4. Присмотр. 5. Южнокорейский автомобиль. 6. Бобовое растение. 7. Французский писатель, автор серии исторических романов «Проклятые короли». 8. Правый приток Колымы. 9. Самое глубокое в мире озеро. 11. Прародитель ЗИЛа. 14. Морская буря. 15. Река, впадающая в Ладожское озеро. 16. Расточитель. 19. ... сезона. 21. Светильник на рукоятке. 22. Плод фасоли. 23. Имя, обладательница которого отмечает именины 3 июля. 24. Шестой месяц французского республиканского календаря. 25. Сочинский курорт. 27. Хаос, неразбериха. 29. Нарукавный отворот. 31. Время суток. 33. Брачное поведение млекопитающих. 35. Представитель кавказского народа. 36. Единица наследственного материала. 37. Длиннохвостый попугай. 38. Неуловимый ....

СКАНВОРД

КОНЕЦ РОМАНА								
ОТВЕТВЛЕНИЕ РЕКИ		СЛЕСАРНЫЙ ИНСТРУМЕНТ		ПОЛУОСТРОВ В СИБИРИ		ДОБАВКА К КОТЛЕТЕ		ПАТРИОТИЧНЫЙ НАПИТОК
ХУДОЖНИК САЛЬВАДОР ...		НАЁМНЫЙ СОЛДАТ						РАСХОД ДЕНЕГ
				САМОГОН В МОЛОДОСТИ				
НЕБОЛЬШАЯ ДОЛИНА				"НОГА" МОРЖА	ПОТОМОК ЭСПЕРАНТО		ЗОНА ОТДЫХА В ФИНСКОМ ЗАЛИВЕ	
	"ДЕВЯТЫЙ ..." АЙВАЗОВСКОГО							
	"СВЕЖИЙ" ТОВАР		ИЗЮМ В НАЧАЛЕ КАРЬЕРЫ					
	СИЛЬНЫЙ ЗНОЙ		РОМАН ДОСТОЕВСКОГО					
					СТАНДАРТ, ОБРАЗЕЦ	ИМПРОВИЗАЦИОННАЯ МУЗЫКА		УРОЖЕНЕЦ КУВЕЙТА
	ПУТЬ "ИЗ ВАРЯГ В ГРЕКИ"		ЗМЕЙ ГОРЫНЫЧ В ДРЕВНЕЙ ГРЕЦИИ					
					ХОРОШИЙ КЛЁВ			
	АНТИПОД АНОДА		ЦВЕТЁТ РАЗ В ЖИЗНИ					
					В НЁМ ДЫХАНЬЕ СПЁРЛО			

Ответы на кроссворд №51

По горизонтали: 1. Зубоскал. 5. Фроттола. 9. Око. 10. Акри. 11. Гаер. 12. Русалочка. 15. Устои. 16. Шкура. 17. Урема. 20. Тропинин. 22. Фарингит. 24. Высотник. 26. Васнецов. 28. Набат. 29. Стека. 30. Север. 34. Заправила. 36. Идея. 37. Фавн. 38. Мох. 39. Модистка. 40. Аутодафе.

По вертикали: 1. Златоуст. 2. Барс. 3. Колун. 4. Лоханкин. 5. Фонограф. 6. Опека. 7. Оман. 8. Аэронавт. 13. Компромат. 14. Оранжерея. 18. Юнона. 19. Арест. 21. Рцы. 23. Иго. 24. Венидиум. 25. Кутерьма. 26. Вековуха. 27. Ворчание. 31. Шалот. 32. Клодт. 33. Уезд. 35. Фата.

Пятніца, 26 снежня дзень ноч −1..−3
Субота, 27 снежня дзень ноч −2..−4
Нядзеля, 28 снежня дзень ноч −4..−6

25 снежня 2014 года № 52

Причёска своими руками

Ирина Баранникова, парикмахер салона «Шпилька», предлагает читателям «ІК» несложную новогоднюю причёску для длинных и средних волос, которую можно сделать самостоятельно.


1 Делаем проборы и делим волосы на три части.


2 От пробора плетём французскую косу (навыворот).


3 Остальные волосы собираем в хвост, делим на две части и крутим жгут.


4 Из жгута скручиваем гульку и закрепляем её шпильками.


5 Косу обкручиваем вокруг гульки, закрепляем шпильками.


6 Причёску фиксируем лаком для волос. Готово!

Подготовила Виктория Капская



Інгрэдыенты:

Для блінцоў: мука пшанічная, сода (гашаная воцатам), кефір, соль, смятана, алей сланечнікавы.
Для начыння: сала з мясной праслойкай, цыбуля, кетчуп або таматная паста.



Мачанка з блінамі «Хуткая»

Аўтар – Настасся Странкоўская.

Я паведамлю рэцэпт, які патрабуе хвілін 15–20. Такую мачанку гатуе мая матуля. Пачастунак любіць уся наша сям'я.

Прыгатаванне:

1. Адразу робім блінцы. Наліваем у глыбокую талерку адзін стакан кефіру. Дадаем туды крыху больш за палову стакана мукі. Потым — 0,5 чайнай лыжкі соды, гашанай воцатам, і соль. Усё гэта змешваем. Ляпаем на патэльню і выпякаем блінцы.

2. Потым робім начынне. Смажым сала з цыбуляй. Солім. За пару хвілін да гатоўнасці дадаем да сала кетчуп і крыху вады. Змешваем.

3. Гатовыя блінцы выкладваем на талерку, на іх змяшчаем начынне з падлівай. Можна трохі паліць яшчэ смятанай.

Смачна есці!

Інфа-Кур'ер
Адрас рэдакцыі: ПУП «Інфа-Кур'ер», вул. Камсамольская, 1-10, г. Слуцк-9, 223610.
Тэлефон/факс (8 01795) 2 09 04.
Для лістоў: а/с 53, 223610, г. Слуцк-9.

Заснавальнік і галоўны рэдактар: Станкевіч Сяргей Дзмітрыевіч

Пасведчанне аб рэгістрацыі Міністэрства інфармацыі Рэспублікі Беларусь № 20 ад 06.10.2009 г.

Рэдакцыйная калегія: Сяргей Багдашыч, Сяргей Станкевіч, Ігар Цітkоўскі

Заказ № 1079
Надрукавана ў друкарні ТДА «Знамение», Ліц. ЛП № 02330/85 ад 23.01.2014 г.
Адрас друкарні — вул. Каржанеўскага, 14, г. Мінск
Тыраж — 5700 экз. *Аб'ём выдання* — 8 друкаваных аркушаў, 420×600 мм
Падпісана ў друк — 23.12.2014 г. у 15.00

Падпісны індэкс — 64066

ISSN 1818-8842